



LUVA CUT KEEPER BLUE



INFORMAÇÕES GERAIS

Referência: GAMI-295

Tamanhos: 7 (P) / 8 (M) / 9 (G) / 10 (GG)

Cores: ■

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

CA: 41729

Validade: 22/08/2028

Laboratório: Instituto Brasileiro de Tecnologia do Couro, Calçado e Artefatos - IBTEC

NORMAS TÉCNICAS

EN 388



EN 420



Níveis norma EN 388/16 - Riscos Mecânicos:
4 - Resistência à abrasão (máximo);
5 - Resistência ao corte por lâmina (máximo);
4 - Resistência ao rasgamento;
0 - Resistência à perfuração por punção;
F - Resistência ao corte TDM (máximo).

DESCRIÇÃO

Luva tricotada com fios de alta tecnologia anticorte TF306® e fios de aço inoxidável, punho elástico, sem costuras, ambidestras.

INDICAÇÃO

Proteção das mãos contra corte de facas (não serrilhadas) durante manuseio de alimentos. Recomenda-se utilização de luvas nitrílicas descartáveis ou ambidestras para maior higiene.

DIFERENCIAIS

- Níveis máximos de proteção ao corte (Nível 5 - EN 388 e Nível F - Corte TDM) e abrasão.
- Custo-benefício extremamente favorável se comparado a luvas de malha de aço.
- Mais resistente e durável que luvas 6 fios de aço ou Spectra.
- Luva higienizável em processos comuns de lavagem industrial.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

- Indústrias Alimentícias
- Frigoríficos
- Açougues
- Supermercados
- Indústrias Pesqueira
- Restaurantes, Pizzarias, Churrascarias, etc.